

Memória, trabalho e identidade: as doceiras da cidade de Goiás^{*}

Andréa Ferreira Delgado^{**}

Resumo

Este artigo pretende registrar um conjunto de lembranças, gestos, ritos e códigos e saberes femininos que compõem o ofício de doceira na cidade de Goiás, a partir da convivência e entrevista com cinco mulheres. As narrativas contam sobre o trabalho a partir da rememoração de trajetórias de vida e traçam os eixos temáticos comuns que organizaram a minha escrita: trabalho e identidade de gênero; o ofício de doceira e a habilidade de artesã; memória individual e memória coletiva.

Palavras-chave: Memória, Trabalho, Gênero, História Oral.

^{*} Recebido para publicação em março de 1999.

^{**} Professora da Universidade Federal de Goiás e doutoranda em história na Unicamp.

Memória, trabalho e identidade

Memory, Work and Identity:
Confectioners of the City of Goiás

Abstract

This paper aims to record a set of female remembrances, gestures, rites, codes and knowledge that compose the labor of confectioners in the City of Goiás, based on the interaction with and interviews of five women. Through the memories of their lives, they talk about their work, and these narratives outline the common themes which have generated my writing: work and identity of gender; confectioner's work and craftswoman's ability; individual and collective memory.

Key words: Memory, Work, Gender, Oral History.

Introdução

A cidade de Goiás (capital da Capitania, da Província e do Estado até 1937) é uma cidade histórica e turística, candidata ao tombamento pela UNESCO como Patrimônio Cultural da Humanidade. Nos folhetos de divulgação e reportagens em jornais e revistas, os doces aparecem como a especialidade culinária da cidade, associados à figura emblemática da doceira e poeta Cora Coralina. Observando os turistas, é possível verificar que o doce é comprado enquanto *souvenir*, visto que é associado a um jeito especial que caracteriza seu preparo e o distingue daquele produzido em outros locais.

A importância e visibilidade deste comércio de doces dirigiu nosso olhar para as doceiras da cidade de Goiás. Historicizar este trabalho feminino, tendo como fio condutor o cotidiano do ofício de doceira apreendido na prática da história oral, constituiu o objetivo da pesquisa¹ que originou este artigo. A escrita deste texto segue a trajetória da memória de cinco doceiras. Mulheres que, ao narrar experiências femininas, tecem o entrecruzamento entre memória e trabalho, trabalho e identidade de gênero, memória individual e memória coletiva. Antes de ouvir as vozes destas doceiras, vamos procurar as pistas de outras mulheres que outrora se dedicaram a este trabalho.

¹ “Memória e cotidiano: as doceiras da cidade de Goiás” foi uma das investigações desenvolvidas na pesquisa “A relação homem x cerrado: os recursos naturais como fonte de reprodução social”, Sub-projeto I do Programa Regional Integrado de Pesquisa e Extensão (PRIPE) – programa institucional da Universidade Federal de Goiás, financiado com recursos do FINEP.

Ofício que tem longa história

Os primeiros registros

Os relatos dos viajantes europeus que percorreram, descreveram e representaram a Província de Goiás ao longo da primeira metade do século XIX constituem os primeiros registros da atividade feminina de fabricar doces.

A partir dos quadros culturais europeus, essa literatura constrói paisagens, recortando elementos do mundo natural e social do cerrado para compor o cenário da viagem. Ao representar as condições e formas de vida dos habitantes do cerrado, destacando o uso dos recursos naturais na alimentação, farmacologia e habitação, as narrativas constituem importante fonte para a reconstrução da herança cultural configurada nas relações dos homens e mulheres com o meio ambiente.²

Ao descrever festas religiosas, registrar a alimentação e contabilizar a produção de determinados locais, os viajantes permitem visualizar a importância social, econômica e cultural da prática feminina de fazer doces em diversos arraiais goianos.

De volta a Carmo, lá assistimos, à noite, ao começo das novenas de Maria; a praça e a fachada da igreja de Nossa Senhora da Conceição estavam iluminadas (...). Foram disparados morteiros e, sob o barulho insuportável de uma desafinada música, foi içada uma bandeira. Com isso estava iniciada a festa. Os músicos foram presenteados em frente da igreja com doces (frutas da terra conservadas em açúcar).³

² Cf. CAUME, David e DELGADO, Andréa. Imagens do cerrado: o olhar dos viajantes europeus no século XIX. *Fragmentos de Cultura*, vol. 9, nº 2, 1999, pp.351-372.

³ POHL, Johann Emanuel. *Viagem ao interior do Brasil*. Belo Horizonte/Itatiaia, São Paulo/EDUSP, 1976, p.267.

A alimentação geral consiste em feijão, farinha de milho, arroz, peixe seco (peixe fresco é raro) e frutas conservadas em açúcar.⁴

Os principais artigos que os habitantes de Santa Luzia exportam são peles de animais selvagens, couros e sobretudo marmelos cristalizados, de excelente qualidade, que são enviados ao Rio de Janeiro.⁵

Ao ler estas passagens, conseguimos entrever as mulheres nas suas entrelinhas e perceber o quanto as atividades femininas no interior da casa ultrapassam as fronteiras do privado e estão interligadas à esfera pública e aos momentos mais visíveis da vida social que despertaram a atenção dos viajantes. Entretanto, a produção destes doces não nos é contada e as atividades femininas permanecem nas zonas de silêncio, contribuindo para o ocultamento das mulheres enquanto atores sociais.

Cora Coralina: “A maior doceira de Goiás”

A escassez das fontes dificulta historicizar o ofício de doceira. No passado, a produção de doces destinada ao consumo familiar restringia esta tarefa ao espaço do lar. Mesmo quando o doce era feito sob encomenda, este trabalho feminino tinha pouca visibilidade social, pois era considerado um prolongamento das atividades domésticas da mulher. Tal situação se modificou quando o doce foi associado ao turismo na cidade de Goiás, garantindo um público consumidor e potencializando a geração de renda. Nesta história, a poeta Cora Coralina tem um papel singular.

Os limites desse trabalho não permite analisar as relações entre a experiência feminina e a escrita, nem problematizar a

⁴ ID., IB., p.194.

⁵ SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem à província de Goiás*. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/EDUSP, 1975, p.26.

importância dessa literatura como fonte para a histórica das mulheres. Por hora, cabe destacar que, por intermédio de Cora e de outras escritoras goianas, temos acesso ao passado feminino através de vestígios produzidos por mulheres que assumiram a palavra escrita, entrando em território que por muitos séculos foi restrito aos homens.⁶

Cora Coralina percorreu desde as lembranças da infância – na passagem do século XIX para o século XX – até o momento contemporâneo para dar visibilidade social às mulheres goianas. Mulheres no plural, pois da sua poesia surgiu uma multiplicidade de figuras femininas: donas de casa, cozinheiras, lavadeiras, prostitutas, professoras, caboclas velhas, roceiras. Entretanto, um fio une tantas histórias de vida: o trabalho, a luta das mulheres pela sobrevivência.

A pobreza em toda volta, a luta obscura
de todas as mulheres goianas. No pilão, no tacho,
fundindo velas de sebo, no ferro de brasas de engomar.
Aceso sempre o forno de barro.
As quitandas de salvação, carreando pelos tabuleiros
os abençoados vinténs, tão valedores, indispensáveis.
Eram as costuras trabalhadas,
os desfiados, os crivos pacientes.
A reforma do velho, o aproveitamento dos retalhos.
Os bordados caprichados, os remendos instituídos,
os cerzidos pacientes...
Tudo economizado, aproveitado.

Tudo ajudava a pobreza daquela classe média, coagida,
forçada a manter as aparências de decência, compostura,
preconceito,

⁶ Vários poemas de Cora Coralina tematizam a mulher goiana. Ver CORALINA, Cora. *Vintém de Cobre – minhas confissões de Aninha*. Goiânia, Editora da UFG, 1984; *Poemas dos becos de Goiás e Histórias Mais*. São Paulo, Global, 1993; *Meu Livro de Cordel*. São Paulo, Global, 1994.

sustentáculos da pobreza disfarçada.
Classe média do após treze de maio.
Geração ponte, eu fui, posso contar.⁷

“Moinho do Tempo” é o título deste poema. O tempo que remonta à infância de Cora, quando ela cresceu vendo a luta das mulheres em meio à pobreza que caracterizava a sociedade goiana pós-mineração. Tempo que não parou de girar para as mulheres que continuam os afazeres domésticos: lavar, passar, cozinhar, costurar, bordar... As mulheres que movem este moinho do tempo, além da labuta cotidiana do trabalho doméstico não remunerado, também produzem para o mercado, exercendo tarefas extensivas à atividade doméstica que garantem os “abençoados vinténs, tão indispensáveis”.

Tal como as mulheres dos seus poemas, Cora lutou pela sobrevivência utilizando “saberes femininos”. Em 1956, após mais de quarenta anos de ausência, Cora Coralina voltou para a cidade de Goiás.⁸ Aos 67 anos, viúva e com os filhos casados, diante da pensão irrisória que recebia, ela decidiu tornar-se doceira.

Fiz doces durante quatorze anos seguidos.
Ganhei o dinheiro necessário.
Tinha compromissos e não tinha recursos.
Fiz um nome bonito de doceira, minha glória maior.
Fiz amigos e fregueses. Escrevi livros e contei histórias.
Verdades e mentiras. Foi o melhor tempo da minha vida.⁹

⁷ CORALINA, Cora. *Vintém de Cobre – meias confissões de Aninha*. Op.cit., p.44.

⁸ O/a leitor/a, interessado na biografia da poeta, poderá consultar o estudo acerca da trama autobiográfica tecida por Cora Coralina: DELGADO, Andréa. Cora Coralina e a Invenção de Si. *Revista Educação, Subjetividade & Poder*, vol. 6, 1999, pp.42-54.

⁹ CORALINA, Cora. *Vintém de Cobre – meias confissões de Aninha*. Op.cit., p.59.

Durante esse período, Cora conciliou a atividade de doceira com a escrita. As pessoas iam comprar doces e ouviam poesias ou iam à procura da poeta e saíam com caixas de doces. Havia todo um ritual, uma preocupação em tornar o doce um presente, diferenciando-o dos doces produzidos em outros locais e dos doces feitos sob encomenda.

Ninguém pense que, ao comprar-lhes os doces, levará aquilo que quer (“Quero um quilo de doce de figo ou banana”). De jeito maneira. Vai levar é a caixinha que ela prepara com carinho e cuidados especiais que sempre contém: doce de banana (não diga bananada, que ela se zanga), de goiaba (nem diga goiabada), de laranja, de figo, de mamão maduro cristal, de moranga, e de batata, etc. Depois de pesada a caixinha, que custa a ninharia de oito cruzeiros (um quilo), ela acaba de encher os espaços vazios com os gaiatos que são os docinhos de abóbora e batata (gostosíssimo). E embrulha tudo com papel de presente e com muito carinho e amor.¹⁰

Na relação doces/poesias, Cora nunca deixou dúvidas quanto à primazia da profissão de doceira. O título de uma reportagem define esta relação: “CORA – O lado poético da melhor doceira de Goiás”.

E para reforçar simplicidade, Cora Coralina enfatiza sua condição de doceira – “doceira maior da cidade”- com mais vigor do que sua situação de literata: “Meus doces você deve comprar, meus livros você pode deixar – porque os doces se podem estragar e os livros não”.¹¹

Como hoje eu digo: sou a portadora autêntica da tocha da literatura goiana, mas não vivo da minha literatura. Sobrevivo através dos doces que faço. Por força da

¹⁰ Jornal *O Popular*, Goiânia, 02. 04.74.

¹¹ Jornal *O Estado de S.Paulo*, São Paulo, 11.09.73.

necessidade tornei-me doceira. Gosto dos doces que faço, sou uma mulher operária e meus doces valem mais que um livro de poemas.¹²

Entretanto, Cora revelava a amargura de não poder dedicar-se integralmente à escrita e, em várias entrevistas, destacou a tensão entre a condição de doceira e a condição de escritora.

Como posso escrevê-los, meu filho, se todo meu tempo tenho que empregá-lo nos doces? Esses doces que vão satisfazer a gulodice de muita gente matam a minha fome e dos que dependem de mim, suprem as nossas necessidades, embora com sacrifício da poesia que tenho dentro de mim. Enquanto faço doces não posso realizar poemas.¹³

Recentemente Cora foi procurada pela mesma editora (José Olympio), que pretendia lançar a segunda edição de sua obra, mas estava muito atarefada com seus doces, e precisando datilografar os poemas novamente: “Nessa época eu só pensava nos meus doces; fazendo-os era como se fizesse poemas. Por isso, não me interessei”.¹⁴

Cora só abandonou a profissão de doceira quando sofreu um acidente e passou a usar muletas, sendo obrigada a afastar-se dos tachos de doces. Mas continuou referindo-se ao ofício e assumindo o papel de divulgadora de uma tradição, que tomou novas dimensões com a projeção nacional da doceira/poeta.

Foi um tempo maravilhoso, quando me senti forte, útil, além de dar um exemplo para as mulheres da cidade, que

¹² Jornal *JOSÉ*, Brasília, 13 a 19 de agosto de 1977.

¹³ Jornal *O Popular*, Goiânia, 02.04.74.

¹⁴ Jornal *O Popular*, Goiânia, 30.10.75.

Memória, trabalho e identidade

não sabiam como ganhar algum dinheiro com o seu trabalho.¹⁵

Atualmente, a cidade de Goiás é conhecida nacionalmente como a cidade de Cora Coralina¹⁶ e como a cidade das doceiras. Uma reportagem publicada na revista *Claudia* possibilita a análise desta simbiose que criou uma marca para a cidade.

Goiás das doceiras, dos becos e ladeiras. Das vielas de pedra, dos velhos telhados (...). No resto do país, Goiás – capital do Estado até 1935, quando Goiânia foi construída – talvez seja apenas conhecida como a terra de Cora.

Cora Coralina, isso mesmo. Lembra-se dela? A doceira que eternizou a vida simples do interior em seus versos, concebidos ao pé do fogo, na cozinha da Casa da ponte, tendo publicado o primeiro livro aos 75 anos de idade (...).

Na falta de alimentos para o corpo e o espírito, as mulheres goianas tomaram duas direções que perduram até hoje: tornaram-se hábeis cozinheiras e doceiras, aproveitando os frutos da região para criar uma exótica culinária (fazem doce até de jiló... e delicioso, podem acreditar).¹⁷

Procuraremos estas mulheres, as doceiras da cidade de Goiás, a fim de traçar seu cotidiano, onde passado e presente estão unidos na centenária arte feminina de cozinhar.

¹⁵ *Jornal Cidade de Santos*, 17.10.82.

¹⁶ O processo de monumentalização de Cora Coralina como símbolo emblemático da cidade de Goiás faz parte da intriga da pesquisa que desenvolvo atualmente – A (re)criação de Cora Coralina nas redes de memória – no Curso de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em História da Unicamp, sob orientação da professora doutora Margareth Rago.

¹⁷ Revista *Claudia*, julho de 1995.

Memória e cotidiano

A história que queremos contar tem como palco a esfera privada do lar, mas nossa trama se constrói quando o pequeno mundo da vida familiar se abre para a cidade através da produção de doces, composta de múltiplas faces: extensão das atividades domésticas, mas também forma de vincular o trabalho feminino ao espaço público.

Para rastrear o feminino em Goiás, optamos pela produção da fonte através da história oral. Com isso, entramos num campo fértil para a história das mulheres, pois trabalhar com a memória tem se constituído em importante alternativa na busca dos vestígios femininos. Nesse campo teórico, uma pergunta se impõe:

Existe, no fundo, uma especificidade (na memória das mulheres)? Não, sem dúvida, se se trata de ancorá-la numa inencontrável natureza e no biológico. Sim, provavelmente, na medida em que as práticas sócio-culturais presentes na tripla operação que constitui a memória – acumulação primitiva, rememoração, ordenamento da narrativa – está imbricada nas relações masculinas/femininas e, como elas, é produto de uma história.¹⁸

A memória feminina nos conduz para o privado, para a família, para o cotidiano, confluências necessárias para traçar a trajetória da produção caseira de doces na cidade de Goiás onde

(...) sempre relegado ao terreno das rotinas obscuras, o cotidiano tem se revelado na história social como área de improvisação de papéis informais, novos e de

¹⁸ PERROT, Michelle. Práticas da Memória Feminina. *Revista Brasileira de História*, n.º 18, 1989, p.17.

Memória, trabalho e identidade

potencialidades de conflitos e confrontos, onde se multiplicam formas peculiares de resistência e luta.¹⁹

Ao tornar-se doceira, a mulher reestrutura os domínios do feminino e descortina novas possibilidades para o trabalho domiciliar, reinventando, assim, o processo concreto da vida cotidiana.

Considerações sobre a prática da História Oral

Para nos aproximarmos das palavras, gestos e objetos das mulheres no cotidiano das cozinhas, entrevistamos²⁰ cinco doceiras. Convém registrar uma primeira questão metodológica importante: voluntariamente, renunciamos à preocupação com a amostragem quantitativa. Nosso foco de interesse está nos significados e formas de representação do ofício construídos nas narrativas biográficas. Considerando essa abordagem qualitativa, o critério de escolha das entrevistadas se norteou pela posição que ocupam no campo pesquisado²¹: D. Lica e D. Dinha são as doceiras mais velhas da cidade, D. Divina e D. Liquinha são destacadas pelos moradores da cidade e em reportagens de jornais e revistas e D. Dita tem sua fama associada à figura de Cora Coralina. Ao entrelaçarmos estas cinco histórias de vida singulares, menos do que destacar os itinerários individuais,

¹⁹ DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e Poder em São Paulo no século XIX*. São Paulo, Brasiliense, 1994, p.8.

²⁰ Realizei as entrevistas com a professora Vilma de Fátima Machado. Meu afastamento de Goiás determinou que eu escrevesse sozinha o Relatório Final da pesquisa. Entretanto, optei por escrever esse artigo no plural, usando o pronome “nós” para registrar que muitas das idéias que aqui desenvolvo foram resultados das nossas conversas durante e depois do trabalho de campo.

²¹ Para aprofundar a discussão sobre os critérios amostrais e o método biográfico, ver MARRE, Jacques. Histórias de vida e método biográfico. *Cadernos de Sociologia*, vol. 3, n.º 3, 1991, pp.89-142.

desejamos traçar a trajetória do ofício de doceira na cidade de Goiás.

Para compor a história sobre a produção de doces em Goiás, ou melhor, sobre a experiência destas cinco doceiras, partimos da análise das entrevistas. Portanto, refletir sobre as condições da produção desses documentos orais é imprescindível para a compreensão deste trabalho.

Procuramos as doceiras nas suas casas e ouvimos suas histórias, na maioria das vezes, na cozinha. Isto permitiu entrarmos no espaço do cotidiano que estamos perseguindo, convivendo com objetos da prática culinária e acompanhando a produção de doces. Não ouvimos apenas palavras, também visualizamos os gestos que manipulavam instrumentos e ingredientes. Além disso, provamos continuamente doces deliciosos enquanto nossas depoentes explicavam detalhes da arte de produzi-los. Sem vivenciarmos esta associação entre as narrativas e a prática das doceiras, seria impossível a construção de uma história cujo objeto é a arte manual.²²

As entrevistas foram longas conversas. Visto que nosso interesse principal era saber como cada uma contava as circunstâncias de seu trabalho e de sua vida, fomos para as entrevistas dispostas a assumir o papel de ouvintes. Entretanto, algumas demonstraram dificuldades em falar sobre situações tão rotineiras, nas quais não conseguiam distinguir os elementos significativos, e passaram a solicitar a participação das pesquisadoras (uma pergunta recorrente era: “o que mais vocês

²² Para escrever este texto, foi fundamental cotejar a escuta das entrevistas e a leitura das transcrições com as anotações do diário de campo. As relações construídas durante as entrevistas foram permeadas de sinais corporais que acompanhavam tanto o depoimento das doceiras quanto as intervenções das pesquisadoras. Nos cenários das cozinhas, a visão, o olfato e o paladar configuraram uma gramática sensorial que mostrou-se tão importante para a composição deste trabalho quanto as histórias narradas.

querem saber?” ou “é isso mesmo que vocês querem saber?”). Com isso, fizemos mais intervenções do que gostaríamos.

Em todos os momentos da entrevista, éramos orientadas pelas relações perceptivas que estabelecíamos com as depoentes: “interações que se fazem entre pessoas, através do olhar, da voz, da postura, da linguagem, dos gestos, das entonações, que traduzem impressões, sentimentos, concepções, atitudes”.²³

Isto significa que estávamos atentas aos rumos escolhidos para narrar as experiências, demonstrando nosso interesse através de olhares, gestos e também no esforço de construir as perguntas a partir dos elementos que iam sendo revelados.

Foi importante para os resultados da pesquisa o sexo das pesquisadoras. Nessas conversas entre mulheres, as depoentes sabiam que estavam compartilhando saberes e práticas femininas.

Aqui cabe uma importante observação: as histórias de vida das pesquisadoras determinaram diferentes inserções no momento da entrevista. Foi fundamental para o diálogo com as doceiras o fato da minha colega ser goiana e gostar de cozinhar, pois isso estabeleceu um vocabulário comum, (ingredientes, utensílios, termos “técnicos”), um suporte de lembranças familiares ligadas ao universo culinário e, até mesmo, uma permuta de experiências.

As entrevistas foram recortadas, articuladas entre si, analisadas e interpretadas, momentos fundamentais da prática da história oral. Entretanto, nos interessa que cada voz que vocês ouvirão a seguir seja associada à depoente, pois faz parte de uma trajetória única que é irreduzível a qualquer tentativa de escrever a história de um grupo social. Assim, as citações reproduzem o trecho da entrevista e são acompanhadas do nome da doceira numa tentativa de permitir a escuta das palavras que se

²³ Eizerik, Marisa. Democratização nas escolas: uma fala para professores. Porto Alegre, 1992, *mimeo*.

transformam em instrumentos para compor fragmentos de histórias de vida e delinear identidades.

As cinco narrativas estabeleceram uma trama de questões relacionadas ao ofício de doceiras. A partir destes indícios comuns, que entrelaçam as diferentes trajetórias, estabelecemos os núcleos temáticos em torno dos quais organizamos nosso texto.

Trabalho e identidade

Ao optarmos pela prática da história oral, nossa pesquisa sobre as doceiras da cidade de Goiás foi construída no entrecruzamento do trabalho com a memória autobiográfica. Nesse percurso, percebemos que

privadas do saber oficial, da cultura letrada, resta-lhes a esperteza, a improvisação, o saber da experiência tão desprezado nos idosos, nas mulheres. É a teia diária que recomeça todas as manhãs, sem esperança para afastar a morte: eis o trabalho miúdo destas mulheres.²⁴

O trabalho feminino, circunscrito ao espaço privado, foi parte das estratégias para sobrevivência dessas mulheres e suas famílias. A prática de fazer doces para vender foi “acidentalmente” descoberta, substituindo ou combinando-se com outras atividades domésticas.

D. Lica começou a fazer doces quando ficou viúva e precisava sustentar os netos que moravam em sua casa. D. Divina e D. Liquinha foram costureiras antes de dedicarem-se aos doces e licores. D. Dita foi empregada doméstica de Cora Coralina, aprendendo a fazer os doces que hoje são vendidos no Museu Casa de Cora Coralina.

²⁴ Bosi, Ecléa. As outras testemunhas. In: DIAS, M. O. *Quotidiano e Poder em São Paulo no século XIX*. Op.cit., p.4.

Memória, trabalho e identidade

A fala de D. Dinha é exemplar para compreender as alternativas dessas mulheres frente à necessidade de sobrevivência:

Trabalhei demais, nossa senhora. Primeiro de tudo morava na fazenda, na fazenda trabalhei demais. Depois mudei para cá. Aqui nós começamos a fazer trem para vender, empada, pastel, esses trem para poder viver. Depois minha mãe morreu, aí eu passei a costurar. Eu costurei muitos anos, depois que eu comecei a fazer os doces. Eu estou com 89 anos, fiz agora. Tem tempo prá trabalhar, eu já trabalhei demais na minha vida. (D. Dinha)

O trabalho de doceira na sua dimensão de prática cotidiana é indissociável dos componentes subjetivos através dos quais ele é vivido pelas mulheres. Portanto, estamos diante de cinco narrativas diferentes, que contam, cada uma a sua maneira, o que é “ser doceira” e, nessas narrativas, vão tecendo suas identidades.

Compomos nossas reminiscências para dar sentido à nossa vida passada e presente. (...) Há uma relação dialética entre memória e identidade (...) as histórias que relembramos não são representações exatas do nosso passado, mas trazem aspectos desse passado e os moldam para que se ajuste às nossas identidades e aspirações atuais. Assim, podemos dizer que nossa identidade molda nossas reminiscências; quem acreditamos que somos no momento e o que queremos ser afetam o que julgamos ter sido.²⁵

Os depoimentos não são resultado de respostas aleatórias, constituem rememorações de histórias de vida. São narrativas

²⁵ THOMSON, Alistair. Reconstituo a memória: questões sobre a relação entre História Oral e as memórias. *Projeto História*, n.º 15, 1997, p.57.

organizadas a partir das relações entre a prática do ofício e o sentimento de identidade²⁶, onde o passado lembrado se confunde com o presente vivido para delinear as trajetórias que cada uma dessas mulheres construiu para si.

Ao analisar as articulações entre os discursos sobre as práticas de trabalho e as narrativas de itinerários pessoais, é possível detectar nas depoentes dois tipos de atitudes: D. Liquinha, D. Divina e D. Dita organizaram suas narrativas em torno do trabalho, enquanto elemento fundamental de suas identidades. Em contrapartida, para D. Lica e D. Dinha, as doceiras mais idosas, parecia ser difícil entender os motivos que nos levavam a indagar sobre o “fazer o doce”, tornando esta questão secundária nas suas narrativas.

D. Dinha, 89 anos, solteira, foi doceira durante trinta anos. Ao longo da entrevista afirmou que tinha pouco para contar – fazer doce era muito fácil. Sem fornecer muitas informações, voltava sempre à citação dos outros trabalhos que realizou na vida. D. Lica, 93 anos, também foi doceira por quase trinta anos, mas concentrou suas lembranças em torno da família (viúva, seis filhos). Ambas as entrevistas foram pontuadas por reflexões sobre a velhice, algumas muito dolorosas:

Eu sou velha demais, tô com 93 anos, não é brincadeira não (...). Eu não quero viver mais não. Eu sofri demais. A gente sofre tanto... tanto sofrimento na vida, né? Não quero deixar a vida prolongar não. Só conto sofrimento na minha vida, mais nada. Mais nada (...). Agora então, eu

²⁶ Sentimento de identidade significa o sentido da imagem de si, para si e para os outros. Isto é, “a imagem que uma pessoa adquire ao longo da vida referente a ela própria, a imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria, para acreditar na sua própria representação, mas também para ser percebida de maneira como quer ser percebida pelos outros”. POLLAK, Michel. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, n.º 5, 1992, p.204.

fiquei viúva, muito velha, já criei os fios, espandugou tudo, né? A cabeça tá velha, não tô lembrando... (D. Lica)²⁷

A análise dessas duas entrevistas suscitaram muitas reflexões acerca dos significados do ofício de doceira para estas mulheres, visto que as narrativas ora traziam informações vagas, ora o silêncio a respeito deste trabalho. Porque essas mulheres idosas não contam suas experiências como doceiras?

Sem pretender estabelecer respostas definitivas, procuramos interpretações provisórias. Uma primeira hipótese: a omissão ou dificuldade de falar sobre o ofício de doceira pode advir do abandono dessa prática.

Entretanto, um contraponto se impõe à medida que Cora Coralina jamais deixou de lembrar que foi doceira durante 14 anos, tempo curto para uma existência tão longa. Porque atitudes tão diferentes?

A resposta pode estar no fato de que cada pessoa escolhe as lembranças para compor um passado, construindo sua identidade através de núcleos de acontecimentos, lugares e pessoas. As identidades de D. Dinha e D. Lica não estão diretamente determinadas pelo ofício de doceiras que ocupa um pequeno espaço nas lembranças rememoradas como partes de uma história de vida.

Para Cora Coralina, o ofício de doceira estava intimamente relacionado ao momento em que ela tomou as rédeas do seu destino, deixando os filhos em São Paulo e indo morar sozinha na cidade de Goiás. Ela assim sintetiza essa etapa da sua vida:

Tem vinte e sete anos que eu voltei para Goiás e deixei filhos e netos, noras e genro, e todo mundo me quer bem

²⁷ Tanto D. Lica quanto D. Dinha citam a idade. No contexto do depoimento, esta referência cronológica simboliza o peso dos anos e está associada à percepção da velhice enquanto momento de perdas, doença e degenerescência, etapa final de uma vida.

e me respeita, não tenho queixas de nenhum deles (...).
Não me sinto livre, me sinto liberta.²⁸

Ser doceira para Cora Coralina significou a possibilidade de finalmente ser livre para retomar à escrita, assumindo, já sexagenária, o destino que ela começou a traçar aos catorze anos, mas abandonou para ser esposa e mãe. Portanto, o ofício de doceira está associado à ruptura e faz parte da construção de uma nova identidade, por isso, é núcleo fundamental quando Cora narra sua história de vida.

Para a poeta, a velhice assumia significados diferentes daqueles narrados por D. Dinha e D. Lica. Cora Coralina vivia a velhice enquanto momento para concretização de um projeto²⁹ pleno de vitalidade:

Eu me sinto uma criatura ainda em plena maturidade, uma criatura que não entrou ainda no parto da senilidade. Ainda tenho controle dos meus pensamentos, ainda tenho uma mente criadora, ainda sou uma mulher que realiza, que trabalha e que produz.³⁰

Também para as depoentes mais jovens o ofício de doceira aparece associado a novas possibilidades de vida, quando a criatividade se une ao fazer cotidiano para redefinir trajetórias. O trabalho torna-se um espaço de ação e controle sobre suas vidas e de suas famílias.

A narrativa de D. Divina foi construída em torno do trabalho de fazer licores e doces, destacando a todo momento a

²⁸ Jornal *MULHERIO*, julho de 1983,

²⁹ Utilizo aqui “projeto” tal como foi definido por Gilberto Velho: “a noção de projeto está indissoluvelmente imbricada à idéia de indivíduo-sujeito. O projeto é um instrumento básico de negociação da realidade com outros atores, indivíduos ou coletivos”. VELHO, Gilberto. *Projeto e metamorfose*. Rio de Janeiro, 1994, p.101.

³⁰ Jornal *JOSE*, 13 a 19 de agosto de 1977.

criatividade em “inventar” mais de cem sabores diferentes de licor – tanto que seus produtos recebem o rótulo *Licor Vila Boa, mais de cem sabores*. Ela lembrou a resistência da família frente à insistência de produzir tantos licores diferentes e atribuiu ao reconhecimento público (creditado às repercussões da reportagem “Goiás, que doce Vila” da revista *Claudia* que citou seu trabalho: “Aí eu tive a fama... Meus licores é conhecido inclusive, bem dizer, no Brasil inteiro”) a maior participação dos filhos e do marido nas atividades de produção dos licores e recepção aos turistas.

O depoimento de D. Liquinha está organizado em torno de dois eixos indissociáveis: a família e o trabalho.

Do começo até hoje, só trabalhamos nós, da família (...). E trabalham, sem pedir e sem nada (...) igual uma máquina. Você entendeu? Tudo engrenadinho, ninguém precisa falar nada com ninguém. Cada um já sabe o que tem que fazer. Eu acho que o sucesso foi essa união. (D. Liquinha)

D. Liquinha conta como expandiu suas atividades, produzindo, além dos doces, polpa de frutas congelada e licores com as frutas coletadas e cultivadas em duas pequenas chácaras, envolvendo os filhos e o marido e tornando-se responsável pelo “gerenciamento” da renda familiar.

Nós compramos essa chácara sem imaginar que daqui a gente ia tirar todo o dinheiro que a gente precisava. Eu falo que isso aqui foi uma felicidade que acho mais que não existe. Eu tenho minhas frutas, não tenho que comprar. (...) acho que foi uma graça muito grande. É o licor, a polpa, os doces. Procuro plantar toda fruta que eu preciso.

(...) foi começando a fazer meus doces, que eu senti a necessidade de ter as frutas. Quase todas fomos nós que plantamos, que eu sabia que um dia ia depender muito das frutas. (D. Liquinha)

Para D. Dita, o trabalho marca a narrativa da vida. Trabalho que começou na infância, quando a morte do pai e, logo em seguida, da mãe fez com que fosse morar com parentes. Trabalho que a levou para a casa de Cora Coralina como ajudante na cozinha e a tornou indispensável, até o momento da morte da poeta, como amiga, enfermeira e acompanhante. Trabalho que ela realiza atualmente como funcionária na Fundação Casa de Cora Coralina e como doceira. Trabalho que é sinônimo de identidade.

D. Dita associa trabalho a luta, sofrimentos e dificuldades (“a gente vem vindo nessa luta, sempre lutando”), permeando a narrativa com a idéia que Deus é responsável pelos rumos do destino. No entanto, ela demonstra otimismo e satisfação com a atual situação e repete várias vezes que o trabalho foi também o caminho para suas conquistas. D. Dita mora em companhia da prima Maria, que a auxilia no preparo dos doces, e conta com orgulho acerca da reforma da casa, da compra da mobília e do telefone.

Selecionamos trechos de seu depoimento e os organizamos a fim de possibilitar que o/a leitor/a perceba os caminhos através dos quais a rememoração do passado vai construindo a identidade.

Porque depois nós passamo a fazer os doces com essa luta toda que a gente teve pra chegar até aqui, que não foi fácil pra nós, foi com muita luta, com muita dificuldade e hoje, graças a Deus, nós temo uma vida favorável. A gente não deve nada a ninguém. Devemos favor, obrigação assim para as pessoas, mas dinheiro a gente não deve para ninguém. A gente compra aquilo que pode comprar. A gente tem mais é que agradecer a Deus (...).

Então, graças a Deus, eu não tenho nada de queixa na minha vida (...).

Apesar que eu fiquei sem pai, sem mãe muito cedo (...) essas coisinha sobre... ter que trabalhar muito, receber

Memória, trabalho e identidade

muitas indiretas, ganhar as coisas quando podia ganhar, né. Eu tinha vontade de passear e não podia passear, tinha vontade de fazer outras coisas e não podia fazer... isso eu passei. Não tive infância, não tenho saudades da minha infância porque foi uma infância muito dura.

Mas foi assim a minha vida, gente, começou assim, mas eu vou falar prá vocês uma coisa, eu me sinto uma pessoa muito feliz, graças a Deus! Me sinto feliz demais da conta.

Às vezes quando vem algumas coisinhas, assim, que dói na gente, que fere a gente assim, mas a gente pensa: Ah! Essas pedras que vem por cima da gente, vem mesmo, né. Então, como se diz, não há vitória sem luta, a gente tem que lutar (...).

Tanta coisa boa que foi através das coisas duras, das coisas ruins que chegou até aqui. (D. Dita)

Nas narrativas de D. Divina, D. Lica e D. Dita, o trabalho está associado a execução de um projeto, “é resultado de uma deliberação consciente a partir das circunstâncias, do campo de possibilidades em que está inserido o sujeito”.³¹ Nesse processo, estas mulheres negociaram seu papel dentro da família. Ao transformar seu trabalho na principal fonte de renda, elas tornaram suas atividades o centro dos projetos familiares. D. Divina reformou a casa a fim de aumentar o espaço para guardar os licores e criar um lugar para receber os turistas e D. Lica comprou diversos equipamentos para produzir e armazenar a polpa de frutas. Ambas contaram com o apoio dos filhos e do marido.

Nas narrativas de D. Dinha e D. Lica, ao contrário, o ofício de doceira se confunde com outros trabalhos realizados como meios de sobrevivência, sem constituir marco fundamental para delinear a identidade esboçada na rememoração autobiográfica. Em contrapartida, ao estruturar suas narrativas em torno dos

³¹ VELHO, Gilberto. *Projeto e metamorfose*. Op.cit., p.103.

significados subjetivos atribuídos ao trabalho, D. Divina, D. Liquinha e D. Dita expressam os vínculos entre os projetos construídos em torno do ofício de doceira e a definição de uma imagem para si, desejam ser reconhecidas pelos outros, em outros termos, intimamente relacionados à própria identidade.

O ofício de doceira e a habilidade de artesã

A experiência do ofício de doceira se traduz na fala das cinco depoentes de forma contraditória. De um lado, como parte do seu destino de gênero historicamente construído, extensão das atividades domésticas. De outro, é percebida como trabalho, quase como uma profissão, esboçando possibilidades de renegociação do papel da mulher dentro da família.

Na fala de D. Divina, D. Liquinha e D. Dita, a cozinha aparece como espaço de prazer, onde o ato de produzir doces e licores representa momentos de invenção e criatividade, em oposição a rotina e a monotonia do trabalho doméstico. Para exemplificar, vamos acompanhar D. Divina na narrativa de sua trajetória:

Eu comecei a fazer licor há três anos atrás, primeiro eu costurava (...) deu problema na coluna (...). Aí, eu fiquei pensando, “com que será que eu vou mexer?” Aí eu falei: “Ó gente, minha avó fazia uns licores tão gostosos, quem sabe às vezes eu posso tentar fazer. (...) vou começar com jenipapo”, aí eu comecei a fazer e deu certo (...) comecei a comprar murici, curriola, figo, que são os da terra (...). Porque sem ser os licor da terra, os outros são criatividade minha. Aí é experiência própria minha. A minha vó fazia só os da terra, os costumeiros, não prá vender, ela fazia para o consumo da casa. Porque se minha vó tivesse viva, ela não ia saber fazer, por exemplo, folha de limão, que eu faço (...).

Aí eu comecei, ficava até altas horas da noite, gastei muita pinga, muito açúcar, vi que um ficava diferente, não dava

Memória, trabalho e identidade

certo, ficava mais doce ou mais sem doce. Aí depois eu comecei a pesquisar, olhar que uma fruta ela é diferente da outra.

Eu nunca tenho uma receita assim básica, prá dizer assim prá vocês: “eu faço desse jeito”. Cada uma é provando. É provando que você sente (...).

Tem que haver uma receita, uma diferente da outra, você tem que olhar a concordância da fruta (...) tem que olhar a natureza da fruta, não sei se tô falando certo (...).

Então, tem diversas maneiras, por isso que ficar com cento e tantos sabores na cabeça é complicado, é muito complicado. Tem que ter muita paciência e calma. Tem que esquecer um pouco. Tanto que a hora que eu tô fazendo, eu gosto de ficar ali concentrada, porque qualquer coisinha é um erro total, sabe? Porque tem que ter muita cabeça prá não dar erro (D. Divina).

Ao analisar a fala de D. Divina, percebemos que ela diferencia sua experiência daquela da avó. Primeiro, porque a avó fazia licores apenas para a família. Segundo, porque a avó fazia apenas os licores “da terra” ou “costumeiros”: licor de jenipapo, murici, curriola, figo. A prática de fazer licor representa para D. Divina um espaço de criação, que resultou nos tão propalados “mais de cento e oitenta sabores”³², cada licor revela o orgulho de quem manipulou a matéria-prima de modo a modificar e inventar. Ao longo do depoimento, ela enfatiza o esforço pessoal, a criatividade e a competência.

Na experiência de fazer doces, o momento da aprendizagem está imbuído de múltiplos significados: representa a continuidade de saberes femininos; demonstra que tais saberes não se resumem a receitas mas são constantemente reinventados

³² Vale registrar que D. Divina aproveita muitos frutos do cerrado, produzindo deliciosos licores de murici, guariroba, cagaita, pitanga, gravatá, jambota, curriola, pequi, cajuzinho, cajazinho, mutamba, jenipapo, mama cadela, arnica, araticum.

através da individualização que cada doceira promove a partir do que aprendeu.

As doceiras entrevistadas enfatizaram as dificuldades do momento da aprendizagem. D. Liquinha aprendeu com D. Deusira, doceira durante mais de 50 anos.

Quando eu fui aprender com D. Deusira, jurava que não ia dar conta de aprender. Sabe porque? Eles têm um negócio de não mexer o tacho, o doce. Só sacudi, só isso. E eu pensava assim: “mas gente, como que D. Deusira sabe que tá na hora dela sacudi esse doce?” Cê balança o tacho, se começava a mexer muito a fruta vai desmanchando. Então é só sacudindo, balançando o tacho, mexendo, sabe (...). Os primeiros tachos eu ficava em cima, eu nem piscava de medo de dá errado. Nem piscava de medo de dá errado. Hoje não. Hoje eu boto os tachos no fogo, saio, sei a hora que tá na hora de voltar prá olhar, sabe? Tem aquele doce que cê não pode deixar. (D. Liquinha)

D. Dita aprendeu a fazer doces com Cora Coralina. Suas lembranças expressam o quanto foi doloroso tal aprendizado.

Era o dia a dia, a gente tava trabalhando, ela mandava a gente fazer as coisas, a gente tava ali junto com ela e tava aprendendo, né. Então ela começava assim devagar, começava (mandando) varrer a casa, uma coisa ou outra. Aí depois ela já mandava a gente mexer o tacho de doce. (...) Ela dizia: “nós precisamos fazer tal doce assim e assim, vamos pôr tal doce assim e assim no fogo”. Aí a gente punha aquele doce no fogo, ia mexer com aquele doce e ela ali em cima olhando se a gente fazia alguma coisa errada, ela chamava a atenção mesmo (...). Aí quando dava errado você podia se preparar, ela acabava com a ordem da pessoa mesmo, mas era dura, era dura mesmo. D. Cora era dura, era bruta mesmo, bruta mesmo com a gente e não ensinava não. Ela falava assim: “ninguém ensina ninguém nada, aprende por si, de estar

Memória, trabalho e identidade

trabalhando, de tá fazendo o dia a dia” (...). Foi uns pedacinhos duros mesmo que eu passei até aprender. (D. Dita)

D. Rita aprendeu o ofício observando e trabalhando para Cora Coralina. Repetindo a estratégia, D. Dinha descobriu os segredos de D. Rita.

D. Rita não gostava de ensinar ninguém. Eu ia prá lá e ficava espiando ela fazer. Sem ela saber eu ia aprendendo. Vinha e pelejava até fazer o doce. Então fui aprendendo. Aprendi os doces que ela sabia fazer, tudo direitinho. (D. Dinha)

Através desses depoimentos percebemos que a prática de “fazer doces” está organizada segundo um modelo aprendido de outra pessoa por imitação (alguém me mostrou como fazer), reconstituída de memória (eu a vi fazer assim), ou estabelecida por ensaios e erros a partir de ações vizinhas (acabei descobrindo como fazer).³³

A habilidade de artesã de cada doceira está presente desde o momento de escolher as frutas³⁴, se desdobra nos múltiplos gestos que compõem o ofício e se configura em cada doce produzido, combinação entre aquilo que foi aprendido e as reinvenções ditadas pelas circunstâncias.

Acompanhamos D. Liquinha enquanto ela fazia o doce de mamão e voltamos à cidade de Goiás em janeiro para

³³ Cf. GIARD, Luce. Cozinhar. In: Certau, GIARD e MAYOL. *A invenção do cotidiano. Morar, cozinhar*. Petrópolis, Vozes, 1997.

³⁴ As doceiras consideram a escolha e o preparo das frutas como fundamentais para a qualidade do doce – “(...) Cora não gostava de comprar fruta curtida, eu aprendi com ela de não comprar fruta curtida. Então ela gostava dela mesma preparar as frutas, de curtir as frutas todinha, né. E tem aquele capricho de arrumar tudo direitinho, tirar aquelas fibra tudo direitinho, então isso eu devo a ela”. (D. Dita).

acompanhar o trabalho da família na produção da polpa de cajá. Entretanto, não encontramos palavras para reproduzir a escrita dos gestos.

Na sequência de gestos que representa o saber-fazer um doce estão os saberes femininos não verbalizados: memória de sabores, odores, cores, consistências. Ao longo das entrevistas ouvimos muitos “truques”, receitas de um jeitinho especial de fazer determinado doce que não se traduz em nenhuma receita, pois representa a experiência da artesã tal como foi construída no cotidiano.

Mas tem que saber a quantia. É um pouquinho só de cal que a gente põe. Porque para criar aquela caldinha grossa, tem que ter aquele caldinho dentro (...). Depois de pronto vai cristalizar. Aí você vai com ele para o fogão, e vai bamboleando na chama, até cristalizar. Assim [gestos] bamboleando na chama. (D. Divina)

Tem aquele doce que cê não pode deixar, o caju, por exemplo, não pode deixar, como eu deixei o de mamão, senão os de baixo fica vermelho, os de cima amarelo. Para ficar uniforme tem que ir virando. Esse é com a colher, você vai revirando, passando os de baixo para cima, os de cima para baixo. (D. Liquinha).

A narração foi acompanhada de gestos característicos da arte de fazer doces. Diante dessa complexidade que não pode ser reduzida a palavras, os momentos compartilhados com D. Liquinha e as outras doceiras foram fundamentais para escrevermos este texto.

Observando os rituais cotidianos e ouvindo os depoimentos, percebemos que o doce representa para as doceiras muito mais do que receitas ensinadas e aprendidas, pois traz embutido um jeito próprio de exercer o ofício e reinventar a habilidade da artesã.

Memória, trabalho e identidade

Acho que não tem doceira que nasceu aqui que ganha de mim nos doces, viu? Eu acho que dou conta de fazer todos e bem feito (...). E fazer doce, eu acho assim, é uma arte. Que cada doce, ocê tem que agir de um jeito. (D. Liquinha)

[Fazer doce] foi um diamante. Tinha uma grande freguesia de doce. Tinha fama. Meu doce tem fama. Corre uma fama danada. Não é melhor que o dos outros nada. É de açúcar e fruta também. (D. Lica)

Eu senti demais, senti foi muito. Gostava, gostava, levantava às 5 horas da madrugada para mexer com doce (...). Quase 30 anos, 27 eu fazia doce prá vender, larguei agora, pouco tempo, faz dois anos que larguei. Meu doce era procurado... nossa... (D. Dinha)

O ofício de doceira é comparado a um diamante, representado enquanto arte e orgulhosamente relacionado com reconhecimento pessoal e social. Nessa perspectiva, o depoimento das doceiras ainda em atividade está pontuado de planos para continuar a aprendizagem e o aprimoramento da profissão.

Mês de julho eu quero vê se vou fazer outro curso, licor cristalizado (...). Tudo o que eu faço, eu quero estar sempre aperfeiçoando, cada vez mais e eu ainda não estou satisfeita com cento e tantos sabores, eu quero vê se chego mais, eu quero vê se descubro mais alguns sabores, sabe? (D. Divina)

Eu tô de plano de aprender um, é de abacaxi, que uma parenta minha aprendeu em Poços de Calda, um abacaxi lubrificado, você já viu dele? Mas dizem que fica parecendo um espelho, com os pedaços de abacaxi cristalizado. (D. Liquinha)

Tais projetos confirmam o papel central que a atividade de doceira desempenha na construção e manutenção da identidade dessas mulheres.

Na casa de todas as doceiras fomos convidadas a provar vários tipos de doces. Mesmo aquelas que já não produziam para a venda, nos ofereceram doces feitos para o consumo familiar. A cerimônia que cercava este momento – o olhar atento para nossas reações, contar alguns segredos que acompanham a feitura do doce, o sorriso orgulhoso diante dos nossos elogios, a insistência para repetirmos – demonstra que os significados que cercam a prática do ofício de doceira para todas as entrevistadas se aproximam das palavras de Cora Coralina:

Já que não posso comunicar sentimento através de meus versos, comunico-me com a habilidade culinária, através dos meus doces. De uma forma ou de outra, sempre proporcionarei uma sensação estética com prazer àqueles com quem me comunico, embora lhes atinja o estômago e não o coração.³⁵

Memória individual e memória coletiva

Num primeiro momento, as entrevistas narram a construção de identidades individuais, pois as representações sobre o trabalho estão ligadas à família e há um esforço para particularizar suas trajetórias. Porém, outras passagens demonstram que a experiência individual revela memórias compartilhadas com outras mulheres, constituindo-se também memória coletiva.

Cozinhar foi aprendido e vivido enquanto trabalho feminino, momento importante na construção do gênero para as mulheres entrevistadas, identificando-as com os papéis sociais historicamente reservados ao gênero feminino.

³⁵ Jornal *O Popular*, Goiânia, 02.04.74.

D. Liquinha rememora a infância e a adolescência para contar sobre as diferenças entre a educação de meninos e meninas, destacando os aprendizados domésticos reservados às mulheres:

Durante a semana a gente era obrigada a estudar, não trabalhava. Mas domingo, cada domingo, quatro domingo no mês, cada um era de uma (entre as quatro filhas) aprender a cozinhar, porque... futuro da gente um dia, naquele tempo era casar. Casar e ser dona de casa (D. Liquinha).

Fazer doce foi atividade que nasceu integrada às práticas cotidianas centenárias que as mulheres repetem nas cozinhas goianas. Nesse sentido, as narrativas de D. Dinha, D. Lica, D. Divina, D. Dita e D. Liquinha permanecem como falas individuais, mas ressoam como ecos da experiência coletiva.

Quando delineamos o duro aprendizado destas doceiras, percebemos o quanto suas histórias se entrelaçam com as histórias de outras doceiras. D. Dinha aprendeu com D. Rita, que aprendeu com Cora Coralina, que ensinou também D. Dita, que ensinou sua prima Maria. Percebe-se a existência de uma cadeia de transmissão de “saberes femininos”, onde a tradição de fazer o doce foi, e continua sendo, zelosamente ensinada num processo que envolve passado e presente, memória e matéria, necessidade e invenção, tradição e imaginação.³⁶

Outras histórias se misturam às histórias narradas, fragmentos da vida de outras mulheres. Quando D. Liquinha rememora a relação com D. Deusira, percebemos que em meio aos gestos de ensinar/aprender a fazer doces, essas mulheres compartilharam confissões.

³⁶ GIARD, Luce. Cozinhar. Op.cit.

Eu mesma ia comprar doce de D. Deusira quando meus menino era pequeno. Caio a chamava “minha avó do doce” e ela “meu mamãozinho”, ele nem sabia falar doce de mamão, falava doce de “mamom”. Ela o apelidou de “mamãozinho”. E um dia, já doente, ela me chamou e falou: “eu vou te ensinar a fazer doce, não só de mamão, mas todos os doces que eu sei fazer prá que você nunca deixe faltar doce pro meu mamãozinho”. Aí ela me ensinou primeiro de mamão, depois me ensinou passa de caju, me ensinou todos os doces. E na cidade todo mundo admirado porque ela nunca quis ensinar ninguém, nunca ensinou ninguém (...). Ela vinha aqui. Eu mandava buscar e ela vinha aqui e me ensinava. Ela fez doces 50 anos.

Durante o tempo que ela tava me ensinando, ela contava a vida dela como foi. Ela começou fazendo doce para ajudar o marido (...). Ela me contou uma vez: “olha, minha filha, eu era mulher da vida, prá nós é prostituta, né? Conheci seu Nego, um rapaz novo, bonito demais e ela... e ele apaixonou por ela, e a família foi contra. Radicalmente contra. E ela largou tudo para viver com ele. E ele era sapateiro. E ele tinha... os dois tinha que fazer a vida juntos. E como ela tinha noção de fazer doce, ela começou a fazer. Os doces, fazia os doces (...). Era uma senhora que, eu vou te falar, toda a cidade admirava, tinha verdadeira admiração por ela (...). Foi uma senhora que soube impor respeito. Com o trabalho, só pode ser com o trabalho dela (...).

Se D. Deusira fosse viva prá me vê hoje, fazendo o que eu faço, eu acho que ela ia ficar feliz demais e eu não tenho palavras prá agradecer. (D. Liquinha)

Além das vozes de outras mulheres, os depoimentos revelam práticas que se conservam apenas na memória das doceiras à medida que muitos doces não são mais produzidos.

A mangaba também faz o doce, mas eu não gosto de fazer o doce de mangaba. Esse é um doce que D. Deusira me

Memória, trabalho e identidade

ensinou e falou: “você vai ser igual a mim, cê nunca vai querer fazer esse doce, porque ele é trabalhoso”. Você tem aquele negócio de tirar o látex dele. Se você ferventa ele, aquele leite vira uma borracha. Aí com um palito, você tem que ir torcendo. Você enfia o palito e vai torcendo, até tirar tudo e depois colocar na calda. Senão você vai fazer um doce de borracha. Muito trabalhoso doce de mangaba.

Acho que aqui em Goiás não tem mais quem faz o doce. Porque você tem que ferver, e com um palitinho você tira toda borracha de dentro da fruta. Torcendo o palito e tira como se fosse um fio de borracha. Vai tirando, até tirar tudo. É muito trabalhoso. Tem uma velhinha que curte mangaba, ela curti e te vende a mangaba curtida. Mas eu só sei dessa velhinha, eu chamo ela de vó. (D. Liquinha)

As narrativas tecem múltiplas temporalidades do ofício de doceira, a memória entrelaça práticas femininas do passado e do presente. Ao invadirmos as cozinhas, compartilhamos lembranças e atos cotidianos com as doceiras, descobrindo um conjunto de gestos, ritos e códigos, de saberes femininos que estão ancorados na memória coletiva da cidade de Goiás.

Sob as luzes lançadas sobre o fazer rotineiro, as mulheres entrevistadas demonstraram prazer em falar e encontrar uma escuta atenta, revelando em palavras e gestos, tradição, criatividade e invenção presentes no ofício de doceira.

Para nós pesquisadoras, ficou a satisfação de compartilhar lembranças e doces com D. Dinha, D. Lica, D. Liquinha, D. Divina e D. Dita e a certeza que esboçamos uma história provisória e muito aquém dos múltiplos significados das trajetórias narradas à medida que

Nossas categorias de saber ainda são muito rústicas e nossos modelos de análise por demais elaborados para permitir imaginar a incrível abundância inventiva das práticas cotidianas. É lastimável constatá-lo: quanto nos falta ainda compreender os inúmeros artifícios dos

Andréa Ferreira Delgado

“obscuros heróis” do efêmero, andarilhos da cidade,
moradores dos bairros, leitores e sonhadores, pessoas
obscuras das cozinhas. Como tudo isso é maravilhoso!³⁷

³⁷ Certau e GIARD. Uma ciência prática do singular. In: Certau, GIARD e MAYOL. *A invenção do cotidiano. Morar, cozinhar*. Op.cit., p.342.